

# Continente recebe certificação MSC e ASC nas suas peixarias

11 de Dezembro, 2020

O Continente é o primeiro retalhista português a certificar as suas peixarias de acordo com o Padrão da Cadeia de Custódia do Marine Stewardship Council (MSC). A organização ambiental sem fins lucrativos refere em comunicado que passará a comercializar “pescado fresco e congelado a granel proveniente de pescarias sustentáveis” nas peixarias em todas as lojas Continente.

O Padrão da Cadeia de Custódia do MSC garante a rastreabilidade dos produtos provenientes de pescarias sustentáveis com a certificação MSC e explorações aquícolas com a certificação ASC, desde a sua origem ao consumidor final, lê-se no comunicado da empresa.

Com a certificação das peixarias, a empresa oferece aos consumidores, a partir das próximas semanas, a garantia que o pescado apresentado com o selo MSC ou ASC é rastreável e provem de uma pescaria sustentável ou exploração aquícola responsável.

A certificação das peixarias Continente abrange os 41 hipermercados Continente, 3 plataformas de logística (responsáveis pela receção e distribuição de pescado), assim como a formação dos mais de 1000 colaboradores e equipas da secção de frescos e logística do grupo.

O compromisso do retalhista com a sustentabilidade dos produtos da pesca tem vindo a ser notada na oferta de marca própria Continente, em que, ao longo de 2020, a maioria de produtos foram aprovados. Está prevista a certificação de mais de 20 referências da marca Continente com o selo azul do MSC, nas lojas do grupo. Um trabalho da cadeia de retalho alimentar com dos fornecedores, que partilha a visão de uma pesca sustentável.

A certificação MSC e ASC do grupo Sonae MC reforça o compromisso do gigante da alimentação em Portugal com a sustentabilidade nos oceanos, não só para consciencializar os consumidores, mas também a toda a fileira do pescado. Reforçando a importância de respeitar o estado da população das espécies alvo, do ecossistema marinho e reconhecer e premiar uma gestão dos recursos marinhos sustentável.